

EXHIBIT 1



INFORME N° 100951

Pág. 1 de 2 Págs.

EFECTUADO POR: DIVISION DE ALIMENTOS

COD. INTERNO 8124

SOLICITANTE: TELCOM S.A.

ATENCION SR: HERNAN SWETT

ANTECEDENTES

Se recibieron en nuestros laboratorios dos (2) muestras de Filetes de Merluza con piel, envasadas al vacío, para realizar un análisis físico organoléptico.

IDENTIFICACION DE LAS MUESTRAS

La muestra N° 1 corresponde a Filete envasado individualmente, la muestra N° 2 corresponde a Filete proveniente de una bolsa de estos.

RESULTADOS ANALISIS FISICO-ORGANOLEPTICOA.- Examen Físico - Químico

Muestra N°	Peso Congelado (g)	Peso Descongelado (g)	Peso Drenado %	pH
1	167	161	96,4	6,8
2	185	178	96,2	6,8

B.- Examen Organoléptico

Color : * Típico
Olor : * Típico
Sabor : * Típico
Textura : * Firme a la presión

(*) : Características de la especie



AV. MARATON 2305 FON: 233053
TEL: 55-22334135 SANTIAGO-CHILE
FAX 55-22334135 SANTIAGO-CHILE

OLGA URETA B.
Medico Veterinario
Av. de Alimentos
CESMEC LTDA.

COORDINADOR

UNIDAD EJECUTORA